TARTINE SUCRÉE – SALÉE TOMATE FIGUE

INGRÉDIENTS

- 2 tranches de pain de campagne
- 6 figues
- 4 c-à-s de sucre
- 6 c-à-s d'eau
- 2 tomates
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- 60 g de fromage de chèvre
- Feuilles de basilic coupées en morceaux
- 2 c-à-s de miel

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Laver les figues. Enlever les queues des figues et les couper en 4.

Verser le sucre et l'eau dans une casserole, faire cuire les figues 10 mn et passer le tout au mixeur. Ajouter le vinaigre balsamique.

Préchauffer le four sur 180°C .

Faire légèrement griller les tranches de pain au grille-pain.

Couper les tomates en petits cubes.
Verser un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Couper le fromage de chèvre en fines rondelles.

Étaler le confit de figues sur les 2 tartines.

Disposer les rondelles de fromage de chèvre par dessus et ajoutez les tomates en cubes.

Parsemer de feuilles de basilic coupées en morceaux.

Enfourner pendant 10 mn. Servir les tartines chaudes avec une cuillère de miel.